

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Iklim tropis yang dimiliki Indonesia berpeluang besar untuk pengembangan budidaya tanaman buah-buahan tropika termasuk pepaya. Pada lima tahun terakhir (2010-2014), luas panen dan produksi buah pepaya di Indonesia mengalami peningkatan yang cukup pesat yaitu masing-masing 21,87 persen dan 22,33 persen. Dengan total luas panen dari tahun 2010-2014 berjumlah 53.506 ha dengan total produksi 4.290.287 ton (Direktorat Jendral Hortikultura, 2015). Menurut Badan Statistik Nasional Indonesia konsumsi buah pepaya pada 2016 yaitu 734.45 juta jiwa. Buah pepaya juga merupakan sumber enzim papain dan pektin yang bernilai ekonomi sangat tinggi (Suprati, 2005).

Buah pepaya merupakan komoditas pertanian yang relatif murah sehingga dapat dijangkau oleh masyarakat di segala lapisan. Sementara, produk-produk olahan yang dihasilkan memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan banyak diminati oleh konsumen dalam dan luar negeri. Kondisi semacam ini sangat memungkinkan untuk dimanfaatkan guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Produk olahan dari pepaya yaitu *fruit leather*, *jelly*, *jam*, permen, bahkan salah satunya yaitu manisan pepaya kering.

Manisan kering adalah produk olahan yang berasal dari buah-buahan dimana pemasakannya dengan menggunakan gula kemudian dikeringkan. Produk ini mempunyai beberapa keuntungan diantaranya; bentuknya lebih menarik, lebih awet volume serta bobotnya menjadi lebih kecil sehingga mempermudah pengangkutan (Hidayat, 2007). Salah satu buah yang dibuat manisan kering yaitu buah pepaya

mangkal (setengah matang). Buah pepaya yang mangkal tidak memiliki warna yang begitu menarik sehingga ada perlunya penambahan pewarna alami dengan menggunakan ekstrak pewarna alami mawar merah dan kulit buah naga merah.

Warna pada makanan memiliki dua jenis yaitu pewarna sintetis dan pewarna alami. Pewarna sintetis merupakan pewarna yang dihasilkan dari zat-zat kimia. Berbeda dengan pewarna sintetis yang hanya memiliki fungsi tunggal sebagai pewarna, pewarna alami memiliki banyak fungsi. Seiring dengan kesadaran masyarakat akan kesehatan, preferensi konsumen untuk mengonsumsi pangan dengan pewarna alami pun semakin meningkat, sehingga, penggunaan zat pewarna alami mulai dipilih sebagai alternatif bahan pewarna tambahan pada makanan. Salah satu pewarna alami yaitu dari bunga mawar yang memiliki kandungan antosianin dan juga salah satunya dari kulit buah naga yang memiliki kandungan antioksidan di dalamnya.

Pembuatan manisan pepaya kering dengan pewarna alami bunga mawar merah merupakan suatu ide yang baru. Pembuatan manisan ini akan sangat menguntungkan bagi petani, baik bagi petani bunga mawar maupun bagi petani buah pepaya, selain itu nilai simpan pada pepaya akan semakin lama dan juga nilai jual buah pepaya juga semakin meningkat.

Bertolak dari persoalan tersebut, maka perlu kiranya untuk menginovasikan produk manisan buah kering. Pembuatan manisan dengan buah pepaya yang diekstrak dengan pewarna alami mawar merah. Menginovasikan produk ini juga untuk menambah nilai jual dari produk tersebut. Berdasarkan latar belakang diatas perlu kiranya penelitian ini tentang **“Aplikasi Antosianin Bunga Mawar Merah (Rosa damascene Mill) dan Kulit Buah Naga sebagai Pewarna Alami terhadap Mutu Manisan Pepaya Kering”**.

2.1 Tujuan

1. Mengetahui interaksi penambahan antosianin bunga mawar dan kulit buah naga dengan penambahan gula terhadap mutu manisan pepaya kering
2. Mengetahui pengaruh proporsi penambahan ekstrak bunga mawar dan kulit buah naga terhadap mutu manisan pepaya kering
3. Mengetahui pengaruh konsentrasi gula terhadap mutu manisan pepaya kering.

1.3 Hipotesis

1. Diduga ada interaksi penambahan ekstrak bunga mawar merah dan kulit buah naga terhadap kualitas mutu manisan pepaya
2. Diduga ada pengaruh terhadap proporsi penambahan ekstrak bunga mawar merah dan kulit buah naga terhadap mutu manisan pepaya kering
3. Diduga ada pengaruh konsentrasi gula terhadap mutu manisan pepaya kering.